

Formaggio Cacio Fresco Palermitano



Materia prima: latte bovino pastorizzato

Ingredienti: caglio, fermenti lattici vivi, sale.

Stagionatura: minimo 20 giorni c.a

Aspetto esteriore: forma parallelepipedo

Crosta: semi dura e sottile

Aspetto della pasta: compatta

Occhiatura: inesistente o appena visibile

Consistenza: compatta

Breve descrizione: prodotto con 100% di latte bovino pastorizzato. Dopo il processo di lavorazione completamente naturale effettuato tramite la cottura in caldaia con la sola aggiunta dei fermenti ed il caglio, il prodotto viene asciugato fino al raggiungimento del ph ideale per la successiva fase di produzione (filatura) dopo avere ottenuto le forme vengono immerse in salamoia per circa 7 giorni per poi farli asciugare per un periodo che va dai 20 ai 40 giorni. Durante il periodo di asciugatura viene sottoposto a severi test qualitativi effettuati dal centro analisi interno in collaborazione con un centro analisi esterno all'avanguardia alle normative vigenti..

Il prodotto viene porzionato in pezzi da gr. 350 c.a

Imballo: cartoni da 12 pezzi

Etichettatura: riportante il logo ed in oltre etichetta aggiuntiva con ingredienti, peso, prezzo, codice ean, lotto, luogo di produzione.

Scadenza : 120 giorni